

O POTENCIAL GASTRONÔMICO E A REDUÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE: NOTAS SOBRE O PROJETO BAUNILHA DO CERRADO E SEU FRACASSO

Talitha A. Ferreira

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UNICAMP
Campinas-SP

E-mail: talitha_ferreira@yahoo.com.
<https://orcid.org/0000-0002-0163-1678>

RESUMO

Este artigo reúne notas a partir de uma pesquisa em andamento, de um trabalho de campo impedido, e do fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, desenvolvido entre 2015 e 2019 no território e comunidade Kalunga pelo Instituto Atá, do chef Alex Atala. O último caso ficou especialmente marcado pela denúncia das tentativas de registro de uma marca para as baunilhas à revelia da comunidade. Tais fatos nos levaram a repensar e a questionar as ações de valorização de ingredientes provenientes da sociobiodiversidade por parte da gastronomia brasileira, incluindo os discursos de seus representantes quanto a necessidade de descolonizá-la. Após retomarmos alguns dados da pesquisa, faremos a inferência que o modo como essa valorização tem se construído pode tornar a busca por ingredientes, como as baunilhas nativas, tanto predatória quanto redutora da sociobiodiversidade e sua importância.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Kalunga; Instituto Atá; Baunilha do Cerrado; Sociobiodiversidade.

Artigo recebido em: 31/01/2022

Artigo aceito em: 22/03/2022



ABSTRACT

This article brings notes from an ongoing research, an impeded fieldwork, and the failure of the Project Vanilla from Cerrado, developed between 2015 and 2019 in the Kalunga territory and community by the Instituto Atá, by chef Alex Atala. The latter case was marked by the denunciation of some attempts to register a trademark for vanillas without the consent of the community. Such facts led us to rethink and question the actions of valorization of ingredients from sociobiodiversity by Brazilian gastronomy, including the discourses of its representatives regarding the need to decolonize it. After resuming some research data, we will infer that the way in which this valorization has been built can make the search for ingredients such as native vanillas both predatory, as reductive of sociobiodiversity and its importance.

KEYWORDS: Gastronomy; Kalunga; Atá Institute; Cerrado's Vanilla; Sociobiodiversity.

RESUMEN

Este artículo reúne notas de una investigación en curso, de un trabajo de campo impedido, y del fracaso del Proyecto Vainilla do Cerrado, desarrollado entre 2015 y 2019 en el territorio y comunidad Kalunga por el Instituto Atá, del chef Alex Atala. El último caso estuvo marcado por la denuncia de intentos de registrar una marca de vainillas sin el consentimiento de la comunidad. Estos hechos nos llevaron a repensar y cuestionar las acciones de valoración de los ingredientes de la sociobiodiversidad por parte de la gastronomía brasileña, incluyendo los discursos de sus representantes sobre la necesidad de descolonizar la. Después de retomar algunos datos de la investigación, haremos la inferencia que el modo como se ha construido esa valoración puede hacer la búsqueda por ingredientes como las vainillas nativas tanto predatoria, cuanto reductora de la sociobiodiversidad y su importancia.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía; Kalunga; Instituto Atá; Vainilla del Cerrado; Sociobiodiversidad.



Introdução

Nestes últimos anos temos pensado sobre diferentes aspectos das relações recentes que a gastronomia estabelece com comunidades tradicionais e indígenas para acessar e utilizar ingredientes nativos, provenientes da sociobiodiversidade. Considerados diferenciados, únicos ou raros, estes ingredientes são agora reconhecidos como ‘potencialmente gastronômicos’ por conta desse mesmo conjunto de atributos inferidos por *chefs*, críticos, especialistas e outros tantos agentes que fazem parte da organização da gastronomia.¹ Méis de abelhas sem ferrão, como os das espécies mandaçaia, jataí e borá, manejadas por comunidades rurais; especiarias diversas, como o puxuri, o cumaru e a imbiriba coletados por povos dos sertões e florestas, além de cogumelos como os *sanõma*, cultivados pelos povos Yanomamis, são emblemas do potencial gastronômico hoje.

O conhecimento e emprego destes ingredientes por *chefs* brasileiros têm sido enunciados como um modo de proteger e promover a sociobiodiversidade, até mesmo de descolonizar a gastronomia por meio da superação do uso e dos gostos por ingredientes ‘exóticos’, como o açúcar de cana e o azeite de oliva, provenientes do processo de colonização do país. Lemos isso, por exemplo, na reportagem “Os chefs que buscam ‘descolonizar’ a cozinha brasileira ao valorizar seus ingredientes nativos”, publicada em 14 de março de 2021 pela agência de notícias *BBC Brasil* (TONON, 2021) e reproduzida no portal da *Folha de S.Paulo*². Recortando uma fração deste cenário heterogêneo e diverso, tentamos analisá-lo a partir das relações tecidas entre o Instituto Atá, de Alex Atala, e os povos Baniwa e Kalunga, devido ao interesse da gastronomia pela pimenta do tipo jiquitaia³ e pela baunilha do Cerrado, respectivamente⁴.

¹ “Potencial gastronômico” foi um termo empregado por Alex Atala na descrição de um dos seus projetos no Instituto Atá (cf. CARTA, s/d). No mais, ao longo deste texto empregamos aspas duplas para reproduzir termos ou citações que não sejam nossas, e aspas simples para enfatizar termos ou ideias.

² Ver: <https://f5.folha.uol.com.br/viva-bem/2021/03/os-chefs-que-buscam-descolonizar-a-cozinha-brasileira-ao-valorizar-seus-ingredientes-nativos.shtml>. Acessado em janeiro de 2022.

³ ‘Jiquitaia’ é um nome genérico para as misturas de pimentas secas piladas com sal, sendo que vários povos indígenas produzem e consomem cotidianamente jiquitaia, não só como um tempero e cada um a seu modo, a exemplo dos povos Baré e Tukano que dividem com os Baniwa a Terra Indígena do Alto Rio Negro. Os Baniwa manejam e cultivam em suas roças mais de 70 tipos de pimentas do gênero *Capsicum*, nativo das Américas. Como lemos em *Pimenta Jiquitaia Baniwa*, o cultivo das pimentas é um ícone do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, incluído em 2010 no Livro de Registro dos Saberes do IPHAN e declarado Patrimônio Cultural do Brasil. Sobre a jiquitaia Baniwa, ver FOIRN *et al.* (2016). Para uma análise da circulação da jiquitaia Baniwa na gastronomia, ver Andrade (2021).

⁴ Baunilha é o nome genérico dado aos frutos, em formato de favas, produzidos por mais de 100 diferentes espécies de orquídeas do gênero *Vanilla* Mill. Segundo Engels e Rocha (2016), existem catalogadas no Brasil aproximadamente 36 espécies de orquídeas de baunilha endêmicas, que se somam a outras nativas majoritariamente do México em produções pontuais, desenvolvidas por pequenos agricultores, sendo a *Vanilla planifolia* a mais conhecida (HOMMA *et al.*, 2006; ENGELS; ROCHA, 2016). Assim, ‘baunilha do Cerrado’ é o nome agora usado para designar os frutos das diferentes espécies de orquídeas produtoras de baunilhas que ocorrem espontaneamente no bioma Cerrado.



É certo que nestes tempos são vários os desafios para o desenvolvimento e a conclusão de uma pesquisa de doutorado. Mas foi em janeiro de 2020, ou seja, antes da chegada do caos sanitário e humanitário proveniente da má gestão da pandemia de coronavírus no Brasil⁵, que recebemos da Associação Quilombo Kalunga a resposta negativa para um pedido de realização de trabalho de campo junto a comunidade. Se de início foi paralisante lidar com a impossibilidade de ouvirmos e estarmos juntos das pessoas que detém diferentes conhecimentos sobre as baunilhas – componentes do território e dos repertórios de vida Kalunga, assim como ocorre com tantas plantas e povos tradicionais no Brasil (LIMA *et al*, 2018; OLIVEIRA *et al* [org.], 2020) –, a justificativa apresentada na ocasião nos levou a revisitar as perguntas para a nossa pesquisa. Isso porque fomos informados que “o assunto baunilha trazia sofrimento à comunidade” e, por essa razão, o povo Kalunga não estava disposto a falar sobre ele conosco e a aceitar nosso projeto. Passado este tempo, coube-nos não só respeitar a decisão da comunidade, mas levá-la radicalmente a sério⁶ e tomá-la como relevante para a continuidade de nossa pesquisa.

É neste contexto que o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, desenvolvido entre 2015 e 2019 na comunidade Kalunga pelo Instituto Atá, se impôs às nossas análises como um referencial, tanto quanto sua pouca repercussão midiática e acadêmica. Como veremos, Alex Atala é um dos *chefs* brasileiros mais famosos dentro e fora do Brasil, e o povo Kalunga é um dos maiores remanescentes quilombolas do país. Mas, pouco se lê e se discute publicamente sobre as denúncias feitas pelo povo Kalunga com relação às reiteradas tentativas do Instituto Atá de registrar no Instituto Nacional da Propriedade Industrial uma marca para as baunilhas à revelia da comunidade, ou sobre as acusações de injustiça, também segundo o povo Kalunga, na repartição dos benefícios provenientes do financiamento do projeto. Prejuízos como o abandono dos viveiros com as plantas e abandono dos próprios produtores, que chegaram a alegar que os representantes do projeto não voltaram à comunidade para dar continuidade às atividades então propostas, somam-se às denúncias citadas.

O relato mais completo deste evento foi feito por Caio de Freitas Paes e publicado em 17 de julho de 2019 no portal de notícias independente *De Olho nos Ruralistas* (PAES, 2019). Depois disso, os jornais *Folha de S.Paulo* (BOLDRINI *et al*, 2019) e *Metrópoles* (REDAÇÃO, 2019) também

No mesmo sentido, o bioma Cerrado é diverso porque composto por variadas paisagens e fitofisionomias: campo limpo, matas de galeria, cerradão, etc.

⁵ O Brasil soma mais de 660 mil óbitos em decorrência da infecção por coronavírus. São emblemáticos os exemplos citados por Pedro Hallal no periódico *The Lancet*. Cf.: HALLAL, 2021.

⁶ A título de curiosidade, em diversas ocasiões fui questionada por não ter insistido no pedido de realização desse trabalho de campo junto a comunidade Kalunga. Já com relação à 'radicalidade', adotei a postura de não reproduzir informações ou dados provenientes de pesquisas que não estejam explicitamente adequadas à Lei nº 13.123 de 2015, que tratarei brevemente adiante.



publicaram sobre o ocorrido. À *Folha de S.Paulo*, Alex Atala afirmou que o registro da marca para as baunilhas visava oferecer proteção à comunidade, que faltaram recursos financeiros para a devida continuação do projeto e que levaria até uma década até que as plantas saudáveis fossem rentáveis para a comunidade (BOLDRINI *et al*, 2019). Desde então, Atala disponibilizou um informe no *site* do seu instituto justificando o ocorrido como “uma confusão” com as informações, sobretudo sobre o registro da marca (PROJETO, s/d). Em meados de 2020, o *site* do Projeto Baunilha do Cerrado, até então uma fonte oficial de informações sobre o mesmo, foi encerrado e retirado da *internet*.

Sobre as baunilhas, especificamente, devemos lembrá-las como algumas das especiarias mais quistas pela gastronomia e mais caras do mundo, que possuem uma história íntima com a predação racial e ambiental promovida a partir da colonização das Américas e África (SEVCENKO, 1996). Com a consolidação da invasão espanhola ao México no século XVI, baunilhas começaram a compor as mesas, a farmacopeia, os gostos e os luxos de elites europeias, ao lado de outras especiarias à época consideradas drogas (CARNEIRO, 2005; FLANDRIN; MONTANARI [org.], 2009).⁷ Já as reportagens investigativas intituladas “O lado amargo da baunilha” e “O verdadeiro preço da baunilha”, publicadas pela revista *Superinteressante* em julho de 2017 e março de 2018, respectivamente, nos informam sobre as inseguranças que comunidades rurais produtoras de baunilha sofrem em Madagascar, incluindo saques de suas safras e assassinatos de seus produtores (ABREU; HEDLER; 2017; 2018).

Em conjunto, esses fatos nos levaram a olhar para agentes e sentidos que, em alguma medida, foram atomizados nas baunilhas provenientes do território Kalunga, que agora circulam como “joias” fora dele (CERRADO, 2018). Temos, por isso, nos debruçado sobre a organização da gastronomia e a formação de seus sistemas de classificação na história para entendermos a persistência de alguns dos seus aspectos no presente, incluindo as controvérsias de um empreendimento como o Projeto Baunilha do Cerrado. Sabemos, por exemplo, que apesar de a gastronomia se expandir atualmente para diferentes esferas da vida e grupos sociais, isso ocorre de modo controlado e restrito (FERREIRA, 2018), bem como excludente dos pontos de vista econômico, racial e de gênero (BRIGUGLIO, 2020; MACHADO, 2021).

A partir disso, apresentaremos alguns dados sobre a comunidade Kalunga, seu território e suas roças biodiversas, que se colocam para além das baunilhas e seu valor para a gastronomia.

⁷ Em 1692, por exemplo, o rei Luís XIV, da França, decretou regras à venda e importação de baunilha, assim como para o chá, o café e o chocolate: todos com propriedades estimulantes. Não tivemos acesso ao documento original do decreto, porém é possível consultar seu assunto no *Catalogue général* da Bibliothèque nationale de France. Cf.: <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb338257628>. Último acesso: 29/01/2022.



Depois, reuniremos informações sobre Alex Atala e o Projeto Baunilha do Cerrado, no sentido de justificar a nossa afirmação sobre a pouca repercussão de seu polêmico fracasso e, ainda, de indicar outras controvérsias nos discursos do *chef* sobre as baunilhas. Por fim, apontaremos que os modos como representantes da gastronomia por vezes se relacionam com as comunidades produtoras destes ingredientes, agora considerados potencialmente gastronômicos, baseiam-se na valorização de seus próprios pontos de vista e crenças, o que acaba por reduzir os sentidos da sociobiodiversidade à mera utilidade para a gastronomia, algo que contradiz os discursos de seus agentes contemporâneos sobre a descolonização da gastronomia brasileira.

Para começarmos a retirar, matizar e analisar algumas das tantas camadas que tornam a gastronomia uma ferramenta bem quista a priori para a necessária valorização e manutenção da sociobiodiversidade e, conseqüentemente, dos patrimônios alimentares, propomos manter em mente o conceito de arqueologia de Michel Foucault, como “a análise do discurso em sua modalidade de *arquivo*” (FOUCAULT, 2000, p.72), ou seja, em seu poder de acúmulo e organização de ideias e racionalidades. Se as notas que reunimos aqui não bastam para nos aprofundarmos neste mesmo arquivo, podemos ao menos deixá-lo já aberto para escavações, amostragens e reflexões futuras.

Nos vãos da vida Kalunga

Como registrou Clóvis Moura (2020), a história do regime escravista no Brasil possui particularidades. Seja por conta dos quase quatro séculos ininterruptos da predação de povos indígenas e negros, bem como do meio ambiente e suas tantas formas de vida, seja pelas marcas da desigualdade e do racismo que permanecem operantes na sociedade brasileira⁸. Contudo, Moura explica que a resistência é o que aproxima o que ocorreu no Brasil dos regimes de escravidão em outras partes da América: a quilombagem foi uma das formas de recusá-los e os quilombos foram a “unidade básica de resistência” das pessoas escravizadas (MOURA, 2020, p.13-25). A formação do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK) é, portanto, parte dessas tantas histórias de luta contra a dominação escravocrata.

⁸ Uma reportagem publicada em 27/01/2022 por Leonardo Sakamoto no portal de notícias *Uol* aponta uma faceta disso, ao informar que em 2021 mais de 1.900 pessoas foram resgatadas de trabalhos em condições análogas à escravidão no país, sendo que 89% delas realizavam trabalhos rurais, como produção de café e cana. Ver: <https://noticias.uol.com.br/colunas/leonardo-sakamoto/2022/01/27/brasil-fecha-2021-com-1937-resgatados-da-escravidao-maior-total-desde-2013.htm>. Acesso em: 28/01/2022.



Segundo a Associação Quilombo Kalunga (AQK)⁹, há mais de 200 anos os vãos e serras da região foram ocupados por trabalhadores até então escravizados nas atividades da mineração. Hoje, o SHPCK é compreendido por diferentes municípios entre o norte e o nordeste goiano – Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre de Goiás –, onde residem cerca de 10 mil pessoas em 39 povoados autônomos, conformando um dos maiores remanescentes quilombolas do Brasil (ASSOCIAÇÃO, 2020). Os povoados se concentram em 4 núcleos principais: Engenho II, Ribeirão dos Bois, Vão do Moleque e Vão de Almas. O reconhecimento do sítio ocorreu em 2009 pela Fundação Palmares e a certificação pelo INCRA¹⁰ em 2010 (IPHAN, 2014). Hoje, de todo o território que o povo Kalunga reconhece, pouco mais de 50% está demarcado (ASSOCIAÇÃO, 2020). Além da falta de regulação fundiária, do desmatamento e da grilagem provenientes do avanço das fronteiras da monocultura da soja e da criação de gado na região, o território e o povo Kalunga sofrem pressões decorrentes das tentativas de instalação de Pequenas Centrais Hidrelétricas no local e de ateamento de incêndios criminosos na vegetação nativa da região (FERREIRA; ALMEIDA, 2014; ICMBIO, 2019).

Fazendo parte de um mosaico de áreas protegidas, que compõem a Área de Proteção Ambiental Pouso Alto, o sítio Kalunga é vizinho do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros e abriga mais de 120 cachoeiras catalogadas, além de cavernas e mirantes (ASSOCIAÇÃO, 2020). O ecoturismo é uma relevante atividade local e em 2009 foi formada a Associação de Guias do Quilombo Kalunga (GUIA KALUNGA, 2022). Por sua vez, as variadas festas e romarias tradicionais tanto movimentam os povoados, quanto possibilitam o turismo cultural, como as Folias de Reis e Santo Antônio, e as festas de São Pedro e Nossa Senhora d'Abadia. Como vemos no livro *O território e a comunidade Kalunga: quilombolas em diversos olhares*, organizado por Almeida (2015), as danças como o forró, a sussa e a curraleira são parte dessas festas, que por vezes ocorrem demarcando a passagem entre os períodos de estiagem e chuva, típicos do Cerrado (ALMEIDA [org.], 2015; ASSOCIAÇÃO, 2020).

Em *Saberes e sabores da cultura Kalunga: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares*, Cecilia Ricardo Fernandes (2014) apontou que as principais atividades da comunidade jazem na lida com a terra para a produção de alimentos, a maioria para subsistência. À época de sua pesquisa, a maior parte dos proventos da comunidade vinha dos programas governamentais de transferência de renda. Então, limpar os terrenos fazendo a “roça de toco”¹¹ com

⁹ Formada em 1999 para representar o povo Kalunga e defender seus interesses coletivos.

¹⁰ Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária.

¹¹ A técnica é a mesma que a da coivara e consiste na derrubada e queima controlada da vegetação no local onde a roça é aberta, seguida de um período de pousio para a recuperação do solo. O uso das roças varia entre 4 a 8 anos e o tempo de pousio pode chegar a 20 anos (FERNANDES, 2014).



enxada, foice e machado; fazer a manutenção das hortas próximas às casas e o transporte de água dos rios para as necessidades e afazeres domésticos eram exemplares da organização cotidiana no SHPCK (*Ibid.*). Já no *site* da AQK lemos que o plantio não é uma “mera atividade”, mas parte do “ser Kalunga”: “nossas roças ficam longe de casa. A terra fértil só existe longe do quintal, escondida entre boqueirões de serras em baixadas e ‘Candurus’, nos veios férteis de riachos que descem dos altos dos morros lá longe” (ASSOCIAÇÃO, 2020, s/p).

Segundo Fernandes, a biodiversidade é “extremamente perceptível” nas roças Kalunga, ainda que perdas tenham sido notadas quando comparados os dados de seu trabalho de campo com outros, anteriormente coletados ali (FERNANDES, 2014, p.77). A autora nota que isso é preocupante, pois “o patrimônio genético presente nas variedades locais, crioulas ou etnovariedades, é a chave adaptativa que confere resiliência aos agricultores tradicionais de todo o mundo” (*Ibid.*, p.78). De todo modo, nos pomares que ficam próximos às casas há tanto espécies exóticas quanto nativas: limoeiros, mangueiras, amoreiras, laranjeiras e jaqueiras dividem espaço com as espécies nativas “mais apreciadas, como o pequi, a mangaba, o cajuí, a cagaita e bacupari” (FERNANDES, 2014, p.95-96).

Nas 29 roças visitadas por Fernandes foram catalogadas 14 variedades de feijões; 10 de arroz; 8 de mandiocas e 15 variedades de bananas, além de 4 variedades de abóboras; 3 de milhos e canas, e duas variedades de inhames. Perto das roças foram também catalogadas “(...) berinjela, mamão, algodão, fumo, quiabo, pimenta, jiló, melancia, maxixe, batata, batata-doce, amendoim e cabaça” (FERNANDES, 2014, p.77-78). As mandiocas, por exemplo, estão presentes em mais de 90% das roças da comunidade e dão origem principalmente à farinha, “um símbolo do comércio e do escambo da cultura Kalunga” (*Ibid.*, p.81). No artigo *O quintal Kalunga como lugar e espaço de saberes*, de Bruno M. Pereira e Maria G. de Almeida (2011), foram listadas 38 plantas para usos medicinais e 32 para usos culinários, além de outras 10 para usos diversos: todas compondo os quintais da comunidade.

Consoante com as plantações de arroz, o gergelim também é cultivado e bastante apreciado ali. Fernandes (2014) afirmou ser comum que as cozinhas das casas Kalunga tenham garrafas com o óleo de gergelim, mesmo com a alta demanda por sua comercialização. A paçoca doce, feita com farinha de mandioca, gergelim e rapadura pilados, é um item dos cafés da manhã na comunidade Kalunga, assim como o cuscuz, o mingau e as roscas de fubá, a paçoca de coco e as “mentirinhas”: “biscoito frito a base de tapioca, ovo, sal e açúcar [...] preparado tipicamente no fogão a lenha em forma de espiral ou de bolinhas” (FERNANDES, 2014, p.104, colchetes nossos).



O que nos chama a atenção é que nos trabalhos que consultamos até aqui não há quaisquer menções às baunilhas, ainda que as pesquisas tragam informações diversas sobre as plantas, a alimentação e os outros costumes cultivados pelo povo Kalunga. Mesmo o artigo da pesquisadora Kalunga Vercilene F. Dias (2018), sobre a segurança e a soberania alimentar de sua comunidade, não menciona as baunilhas. Não ignoramos que isso não significa que as baunilhas não fossem conhecidas e utilizadas pela comunidade, ao contrário: sabemos que há empregos diversos para as mesmas no local, mas citá-los sem a autorização da comunidade infringe não só sua soberania, como a Lei Federal nº 13.123 de 2015, que regulamenta os acessos e pesquisas que envolvem patrimônio genético e conhecimentos tradicionais a ele associados (BRASIL, 2015).

Nos locais de comercialização de produtos provenientes da comunidade Kalunga que pudemos visitar, como a Feira do Produtor Rural de Alto Paraíso de Goiás – cidade que atualmente concentra o mercado turístico na região da Chapada dos Veadeiros –, encontramos as favas de baunilha e os potes (ou pequenos pacotes) com açúcar cristal aromatizado com as mesmas. Entretanto, nem de longe a baunilha é o principal produto vendido por comerciantes Kalunga. Gergelim, rapadura, arroz, farinha de jatobá e pimenta-de-macaco; ervas diversas para chás e garrafadas; rapés; óleos de coco indaiá e de buriti; castanha e mesocarpo de baru (vendido pilado como paçoca de baru); mistura de sal e gergelim pilados, chamada gersal, além da resina de almécegas, dentre outros tantos produtos, indicam o tamanho da biodiversidade conhecida, produzida e manejada nos vãos e serras que há muito acomodam as vidas e histórias de resistências do povo Kalunga.

A gastronomia e suas universalidades

Em 2013 – mesmo ano quando foi listado pela revista estadunidense *Time* como uma das personalidades mais influentes do mundo (TIME, 2013) –, Alex Atala publicou em português e em inglês o livro *D.O.M.: Redescobrimo ingredientes brasileiros*. Em sua introdução, Atala cita que “ingredientes brasileiros estão em voga”, mas que precisava “reestruturar” sua relação com os mesmos: “a relação do homem urbano com o homem da floresta deve ser estreitada, e a cozinha tem sido uma forte ferramenta na defesa da biodiversidade”. Enunciando seus propósitos, o *chef* afirmou que muitos dos ingredientes ali referenciados ainda não chegavam aos supermercados, e complementou: “Eu sonho com o dia em que isso vai acontecer, quando os ingredientes desconhecidos vão começar a ser utilizados em nossas cozinhas, ganhando, assim, importância, relevância e utilidade” (ATALA, 2013, p.12-13).



Sem questionar de onde (e de quem) partiam os desconhecimentos sobre tais ingredientes, Atala também conta que andava “pela Amazônia desde menino, caçando, pescando, aprendendo” e que começou a trabalhar como cozinheiro “durante uma clássica viagem de mochileiro pela Europa” (ATALA, 2013, p.11-14). Exaltando a inauguração do seu instituto, o Atá, o *chef* pontuou que sua finalidade era “contribuir para a estruturação de cadeias de suprimentos e buscar ingredientes para um tipo de cozinha que, além de agradável ao paladar, seja também saudável” para seus produtores e consumidores (*Ibid.*, p.16).¹²

Pouco antes disso, em 2012, seu principal restaurante¹³, D.O.M., ficou em 4º lugar na lista dos ‘50 melhores restaurantes do mundo’, publicada anualmente pela revista britânica *Restaurant* (THE WORLD'S 50 BEST, 2012). Quase uma década depois, em 2021, o D.O.M. continuou bem reconhecido, ocupando a 3ª posição da lista dos melhores restaurantes da América Latina (LATIN AMERICA'S 50 BEST, 2021). Visitando o *site* do restaurante, somos informados de outro reconhecimento internacional, “duas estrelas no prestigiado *Guia Michelin*”¹⁴, e lemos sobre a sua missão: “sair da zona de conforto e propor uma nova experiência gastronômica, resgatando os sabores mais autênticos da cozinha brasileira sob um olhar contemporâneo” (GASTRONOMIA, 2013, s/p).

O teor desse discurso, contudo, não se limita às paredes do restaurante de Atala e indica o pano de fundo de um grande cenário transnacionalizado para a reprodução da gastronomia hoje: basta consultar a pesquisa da gastróloga Tainá B. Zaneti (2017), ou reler a já referenciada reportagem da *BBC Brasil* para perceber versões daquele nas falas de outros *chefs* como Fabrício Lemos, Bel Coelho e Débora Shornik (TONON, 2021). Carlos Alberto Dória (2009; 2014) também falou desse movimento de valorização de ingredientes nativos, denominando-o ‘cozinha de ingredientes’. No mais, foi no livro *D.O.M.: Redescobrimo...* onde encontramos a primeira referência mais detida de Alex Atala às baunilhas nativas, ao lado de produtos como tucupi, mangarito e pupunha.

Na seção intitulada “Baunilha brasileira”, o *chef* afirmou ser “fascinante” uma variedade da planta que nascia no Cerrado (ATALA, 2013, p.252). Ainda sem nomear as baunilhas como ‘do Cerrado’, Atala escreveu que é nesse bioma onde nasce uma orquídea que “dá origem a uma baunilha gigante, tão grande quanto uma banana. [...] Suas possibilidades gustativas me intrigam, mas sou especialmente fascinado pela possibilidade de desenvolvimento social que essa planta

¹² Essas mensagens são reforçadas no episódio dedicado a Atala na série *Chef's Table*, produzida e veiculada pela Netflix em 2016.

¹³ O *chef* também é proprietário dos restaurantes Dalva e Dito e Bio, todos em São Paulo e ligados à temática da gastronomia brasileira.

¹⁴ Cujas premiações máximas são 3 estrelas.



oferece aos moradores da região” (ATALA, 2013, p.252, colchetes nossos). Pouco tempo depois, o ‘fascínio’ de Atala se materializou:

Em 2015 foi criado o Projeto Baunilha do Cerrado [...] por meio da parceria com a Associação Quilombo Kalunga [...]. O projeto conta com o apoio social da Fundação do Banco do Brasil e da [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura] e tem como objetivo inicial compartilhar com a comunidade o conhecimento, as técnicas de cultivo, produção e valorização de seus produtos, fazendo com que os mesmos cheguem ao mercado de consumo de maneira a gerar renda e empoderamento social. [...] o projeto tem conseguido investir na formação profissional para a comunidade, em especial as mulheres. Como resultado inicial, já foram catalogadas e registradas 4 espécies de baunilha do cerrado [...]. Em 2018 o Projeto Baunilha celebrou um convênio com a Embrapa para pesquisa, catalogação e classificação aromáticas das baunilhas brasileiras [...] [sic]. (FRU.TO, 2019, sem página, colchetes nossos)

Já na carta disponibilizada no *site* do Instituto Atá, que reitera seu interesse pela baunilha do Cerrado e pelo referido projeto, Alex Atala registra assim:

Como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no Cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste Instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do Cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo. (CARTA, sem data e sem página)

É discutível a declaração do *chef* acerca deste ‘gosto universal’ pelas baunilhas: onde estaria a cultura do povo Kalunga neste universo em que as baunilhas não são costumeiramente empregadas à mesa? A arbitrariedade universalizante de Atala vem à tona quando procuramos pelas baunilhas no passado do Brasil e encontramos, por exemplo, o relato de Joaquim Ferreira Moutinho, um comerciante português que circulava na província de Matto Grosso no século XIX em busca de produtos que pudessem ser vendidos em regiões ‘mais desenvolvidas’:

(...) passemos a examinar outros ramos de commercio até hoje despresados, mas que homens mais energicos e emprehendedores por sem duvida tratarao de estudar, e d’elles tirar imenso proveito. No meio das grandes mattas, e quasi que geralmente em todo o paiz de que tratamos, produz a terra abundantemente a baunilha, planta de que os habitantes não sabem tirar vantagem, e que ali é melhor que a do México. A unica serventia que n’ella encontrão são as sementes de suas bagens, que tem um perfume muito agradável: estas sementes depois de seccas, dão um pequeno estalo, logo que são comprimidas; deitão-nas entre os cabellos, e mandão a uma pessoa (ordinariamente mulher) catál-as uma por uma, ou por outra, arrebetál-as entre as unhas dos dedos pollegares — o que lhe produz immediatamente o somno.



Dão a este passatempo o nome de fazer “cafuné”; é elle porém próprio dos homens preguiçosos e amigos da volupia [sic]. (MOUTINHO, 1869, p.29-30)

Assim, é curioso lembrar que Atala não foi o primeiro viajante a se surpreender com as baunilhas ‘selvagens’ do Cerrado e querer empreender negócios por meio delas. George Gardner, um naturalista escocês que esteve no Brasil entre 1836 e 1841, utilizou o termo “*Vanillia planifolia*” para classificar as plantas que viu nos atuais limites entre o Tocantins e o noroeste de Goiás. Acreditando que as plantas eram idênticas às mexicanas, Gardner comentou sobre um então recente estudo relativo à polinização e reprodução da espécie, considerada um desafio aos europeus que tentavam cultivá-la fora do México (GARDNER, 1975, p.140). Podemos lembrar que iniciativas de domesticação e produção de baunilhas no Brasil também ocorreram em outros locais e momentos, como na Bahia ao fim do século XVIII (PEREIRA, 2013). Já em 1847, por exemplo, o naturalista e empresário estadunidense William H. Edwards registrou, a propósito de sua viagem pela bacia do Rio Amazonas, que a baunilha crescia “em todos os lugares e poderia, por cultivo, ser elevada a um produto valioso” (EDWARDS, 1847, p.195, tradução nossa).

Descolonização ou Neocolonização? A gastronomia e seus impasses

Em 2018 o povo e o território Kalunga figuraram numa edição do popular programa de TV *Globo Repórter* com a temática do Cerrado (CERRADO, 2018). Uma parte do episódio dedicou-se a mostrar a baunilha e a apresentou como uma “joia do Cerrado”, referenciando em rede nacional o Projeto Baunilha do Cerrado, vigente à época. A reportagem informou que a baunilha é uma das especiarias mais caras do mundo, por isso as especificidades das espécies endêmicas da região do sítio Kalunga justificam seu potencial gastronômico: seus frutos são maiores e mais pesados do que as baunilhas exóticas, além de suas polinizações ocorrerem espontaneamente por meio de abelhas e não pelas mãos humanas, como acontece em outros lugares do mundo.

Na ocasião, a reportagem exibiu um representante do Instituto Atá mostrando às mulheres Kalunga como manusear as favas para cozinhar com a baunilha. A cena foi a seguinte: um homem branco, descrito como gestor de alimentos e vestindo a camiseta do Projeto Baunilha do Cerrado, manuseia uma fava extraída do próprio sítio Kalunga em pé, como um professor, à frente de um grupo de mulheres negras sentadas. O repórter, outro homem branco, oferece às mulheres sentir o cheiro das minúsculas sementes de baunilha que foram raspadas com a ponta de uma faca, uma



técnica comum à gastronomia e seus especialistas.¹⁵ Depois de cheirá-las, as mulheres falaram dos aromas de chá, de bolo e de banana madura que as favas remetiam aos seus sentidos e lembranças. Então, as mulheres Kalunga – proprietárias daquelas plantas, daquele território e patrimônio que constitui verdadeiro cenário de televisão – estavam sendo publicamente ensinadas pela gastronomia a apreciarem “o gosto da biodiversidade”, para usarmos as palavras do representante do Projeto Baunilha do Cerrado na ocasião (CERRADO, 2018).

O arranjo da cena não é de estranhar: o caráter didático da gastronomia faz parte de sua história e é algo necessário à manutenção da crença de que seus representantes são os agentes verdadeiramente responsáveis pela disseminação do bom gosto à mesa, do uso correto de ingredientes ou de técnicas culinárias, bem como da própria cultura legítima (FERREIRA, 2018). Ademais, ainda que as formas institucionalizadas da gastronomia tal qual conhecemos (e reconhecemos) hoje tenham se delineado no século XIX, desde meados do século XVII as elites e seus agentes responsáveis por arbitrar sobre o ‘bom gosto’ e sobre um ‘gosto correto’ à mesa tensionaram relações com outros estratos e grupos sociais por conta de ingredientes e preparos considerados simples, naturais, porque de origem notadamente rural ou plebeia (DEJEAN, 2006; FLANDRIN, 2009). No Brasil, essa tensão emerge nos encontros entre colonizadores, ou viajantes, e os diferentes ‘povos da terra’, como escreveu Sérgio Buarque de Holanda nos exemplos das “iguarias de bugre” e da “botica da natureza” (HOLANDA, 1994, p. 55-89).

Não menos importante, a cena do *Globo Repórter* (CERRADO, 2018) explicita um caráter tutelador que também faz parte da hierarquização racista e antinegitude da gastronomia, como demonstra Taís de Sant’Anna Machado (2021), que define como “neocolonizador” o atual interesse da gastronomia por produtos provenientes de comunidades tradicionais, como os Kalunga. De fato, esse caráter organiza e confere sentido aos discursos da gastronomia sobre o reconhecimento da importância da sociobiodiversidade não para se manter em dia com um movimento que acontece mundo afora – ou para garantir lucros com produtos como uma baunilha cujas favas são ‘tão grandes quanto bananas’ –, mas para trazer ‘benesses’ à sociedade. Mediante casos como o do fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, resta-nos questionar quais são e para quem são, efetivamente, essas benesses.

Descrevemos há pouco o empenho de Atala em ‘desenvolver’ e ‘ajudar populações carentes’ enquanto ‘resgata’ tradições alimentares ‘desconhecidas’, mas não faltam índices dessa mentalidade e postura tuteladora na gastronomia brasileira contemporânea, de modo mais geral.

¹⁵ Como ensinado no livro *Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias* (WRIGHT; TREUILLE, 2019, p.331).



Logo no resumo da tese de Zaneti (2017), por exemplo, lemos que a valorização de produtos nativos “ressocializa” seus produtores e comunidades: como se eles estivessem fora, apartados da sociedade, até que a gastronomia os coloque para dentro por meio do seu reconhecimento. Outro artigo publicado por Zaneti e Balestro (2015), que reúne excertos de entrevistas com *chefs* e outros representantes da gastronomia sobre o uso de ingredientes nativos do Cerrado, traz a seguinte fala de um então coordenador de um curso superior de gastronomia:

A cozinha é um fio muito fino para quem realmente compreende o sentido da alta cozinha. Não se está apenas fazendo comida, está se buscando a perfeição, com os melhores produtos de origem controlada, com as melhores técnicas e as melhores tecnologias. Só quem tem cultura, pode ter o paladar educado. Só quem tem cultura paga mais caro por esse tipo de cozinha, pois compreende a dimensão da complexidade da alta gastronomia. (ZANETI; BALESTRO, 2015, p. 33)

Como afirmou Pierre Bourdieu a exemplo da arte, a crença estética é o que confere estatuto às obras (BOURDIEU, 2021) e a legitimidade é “aquilo que, pelo simples fato de ser desconhecido em seu arbitrário, é reconhecido como digno de existir do modo que existe” (BOURDIEU, 2020, p.155). Ou seja, a legitimidade conferida à gastronomia pode nos levar a acreditar que ‘só quem tem cultura paga mais caro’ pela gastronomia, assim como pode nos levar a concordar com as palavras de Alex Atala sobre ele ter conhecido baunilhas ‘em estado selvagem’ numa região historicamente ocupada por povos como os Kalunga e os Avá-Canoeiro. Ainda, a autoridade conferida aos *chefs* pode nos fazer afirmar que baunilhas são igualmente apreciadas por ‘todas as culturas’ do mundo. Esse desconhecimento sobre os arbitrários que sustentam a própria gastronomia, ou sobre os diversos complexos de sociobiodiversidade que compõem o território do Brasil também pode nos levar a reproduzir a ideia de que todas as formas de cultivar plantas passam pela domesticação, enquanto pesquisas arqueológicas recentes apontam que povos originários cultivaram, por milhares de anos, pomares e florestas biodiversas sem domesticá-las (FAUSTO; NEVES, 2018).

A redução da complexidade de produção e dos significados destes ingredientes nativos às necessidades e usos inferidos aos mesmos pela gastronomia também aparece em outros trechos publicados por Zaneti e Balestro (2015). Alguns *chefs* reclamam da falta de disponibilidade e de padrão dos produtos, ou da distância que os separa dos produtores: “O baru, por exemplo, é difícil trabalhar com ele, pois antigamente ninguém usava baru e eu tinha que ir para Pirenópolis e vinha com a Fiorina cheia e descascava aqui, era de graça. Hoje é complicado comprar” [*sic*] (ZANETI; BALESTRO, 2015, p.29). Nos excertos que reproduzimos abaixo, um *chef* de Brasília é categórico



quanto às suas necessidades, enquanto um fornecedor evidencia a tensão proveniente das mesmas:

Ficou difícil trabalhar com frutos do Cerrado. Você tem que ser criativo e você tem que se empenhar e para isso você tem que ter a disponibilidade do ingrediente para trabalhar. Se eu quero conseguir aspargos eu consigo aspargos brancos, alcachofra tudo que você quiser de fora sem problemas, mas se eu quiser comprar pequi fresco é complicado. (ZANETI; BALESTRO, 2015, p.30)

O pequi é um produto que não dá todo ano, então tem ano que dá muito, tem ano que dá pouco e tem ano que não dá nada. Então, não é um produto que a gente consegue ter um fornecimento regular. Os restaurantes muitas vezes não sentem segurança na gente porque eles falam “eu vou botar esse produto no cardápio eu vou ter pro ano inteiro?” [sic]. (ZANETI; BALESTRO, 2015, p.31)

Entendemos que o conjunto de dados e argumentos que trouxemos nestas notas elucida apenas uma fração das tensões existentes acerca do potencial gastronômico imputado aos ingredientes produzidos por comunidades tradicionais e indígenas, a exemplo das baunilhas, da mesma forma que explicita facetas da organização da gastronomia e seus agentes. Os argumentos de Bourdieu (2020; 2021), por fim, nos levam a pensar que o prestígio historicamente construído acerca da gastronomia garante o compartilhamento da crença de que seus agentes agora fazem um bom trabalho na necessária manutenção da sociobiodiversidade, ao passo que manter em desconhecimento a violência e a geração de desigualdades fomentadas pela própria gastronomia nesse mesmo processo é aquilo que garante a adesão coletiva a tal crença. A essa altura ecoam com nitidez as palavras de bell hooks sobre a valorização mercadológica e midiática de elementos considerados étnicos: “Dentro da cultura das *commodities*, a etnicidade se torna um tempero, conferindo um sabor que melhora o aspecto da merda insossa que é a cultura branca dominante” (HOOKS, 2019, p.64).

A circulação de produtos provenientes dos patrimônios alimentares das comunidades tradicionais na gastronomia, por meio da inclusão justa e soberana das mesmas em seus mercados e circuitos é um desafio a ser devidamente encarado e discutido por cozinheiros, pesquisadores, produtores e lideranças comunitárias. Conforme enunciamos, nossa pesquisa está em andamento e nossas reflexões não se pretendem definitivas, ao contrário. Esperamos fomentar novas questões e nos somar aos debates coletivos e interdisciplinares para pensar estratégias de promoção efetiva de soberania e justiça por meio da alimentação e dos patrimônios alimentares. É certo que há muito o que questionar e elaborar sobre os modos como nos relacionamos atualmente com a



sociobiodiversidade, incluindo as tantas formas violentas e predatórias que ignoram há séculos suas diversas formas de vida, cooperação e coevolução. Por ora e como vimos, não podemos nos deixar levar pela boa aparência da gastronomia e suas supostas universalidades, menos ainda pela aparente boa vontade de alguns de seus representantes para proteger ou valorizar a sociobiodiversidade.

O fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado e o sofrimento do povo Kalunga por conta dele nos faz pensar que o potencial gastronômico tem sido, portanto, uma ferramenta de redução dos sentidos da sociobiodiversidade, em prol da manutenção da legitimidade dos pontos de vista, dos gostos e das necessidades da própria gastronomia. Se estivermos corretos, *chefs* como Alex Atala – dispostos a desbravarem os rincões do Brasil para acessar produtos e valores que até então desconheciam – remetem mais aos antigos colonos e bandeirantes de nossa história do que às pessoas efetivamente dispostas a aprender com as comunidades tradicionais e indígenas, a apreender os significados radicais da descolonização de nossas mesas, mentes e vidas. Se não levarmos a sério um projeto neste sentido, nos restará os movimentos de “neocolonização” (MACHADO, 2021) e neobandeirantismo, marchando rumo às velhas vanguardas do passado.

Agradecimentos

Agradeço Flaviane M. Costa, Nádia Malena e Ingrid Possari, bem como às alunas e alunos da disciplina de Patrimônio Alimentar e Agrobiodiversidade oferecida pelo NEPAM/UNICAMP em 2021, que estiveram comigo quando apresentei estas notas pela primeira vez: especialmente à Dr^a. Cristina Fachini, que organizou a disciplina e promoveu um encontro propício para a troca de ideias. Agradeço Laryssa Galantini e seus colegas do Instituto de Pesquisa, Ensino e Extensão em Artes, Educação e Tecnologias Sustentáveis de Alto Paraíso de Goiás, que me convidaram para compartilhar estas notas no encontro sobre Direitos Humanos e Educação Socioambiental no contexto da Área de Proteção Ambiental do Pouso Alto-GO. Por fim, agradeço a leitura generosa de José Cândido Ferreira e o trabalho atencioso de revisão deste dossiê, que sugeriu correções que tornaram este texto melhor do que sua versão original.



Referências Bibliográficas

ABREU, Fellipe; Hedler, Henrique. O lado amargo da baunilha, Superinteressante, **Abril Mídia**, 3 de julho de 2017. Editado por Tiago Jokura. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/sociedade/o-lado-amargo-da-baunilha/>>. Último acesso: 30/01/2022.

ABREU, Fellipe; Hedler, Henrique. O verdadeiro preço da baunilha [minissérie], Superinteressante, **Abril Mídia**, 19 de março de 2018. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/sociedade/o-verdadeiro-preco-da-baunilha/>>. Acesso: 30/01/2022.

ALMEIDA, Maria G. de [org]. **O território e a comunidade Kalunga**: quilombolas em diversos olhares. Goiânia: Gráfica UFG, 2015.

ANDRADE, Andreza Silva de. **Da aldeia à alta gastronomia**: a trajetória da Pimenta Baniwa, práticas de consumo e representação midiática. Brasília, Universidade de Brasília, p.167, 2021. (Dissertação de mestrado - Faculdade de Comunicação)

ASSOCIAÇÃO. **Associação do Quilombo Kalunga**, 2020. Disponível em: <<https://www.quilombokalunga.org/>>. Último acesso: 30/01/2022.

ATALA, Alex. **D.O.M - Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **Sociologia Geral, vol.1**: Lutas de classificação. Curso no Collège de France (1981-1982). Petrópolis: Editora Vozes, 2020. Tradução de Fábio Ribeiro.

BOURDIEU, Pierre. **Sociologia Geral, vol.2**: Habitus e Campo. Curso no Collège de France (1982-1983). Petrópolis: Editora Vozes, 2021. Tradução de Fábio Ribeiro.

BOLDRINI, Angela; MIRAGAIA, Marília; CONSIGLIO, Marina. Quilombolas de GO culpam chef Alex Atala, do D.O.M., por fracasso de projeto, Ilustrada, **Folha de S.Paulo**, 01 de agosto de 2019. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2019/08/quilombolas-de-go-culpam>

-chef-alexatala-do-dom-por-fracasso-de-projeto.shtml>. Último acesso: 27/05/2021.

BRASIL. **Lei Nº 3.123, de 20 de maio de 2015**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13123.htm)

ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13123.htm>. Último acesso: 10/03/2020.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Campinas, Universidade Estadual de Campinas, p.252, 2020. (Tese de Doutorado - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais)

CARNEIRO, Henrique. Transformações do significado da palavra "droga": das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique. **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: PUCMinas, 2005.



CARTA. **Instituto ATÁ**, sem data. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php>>. Último acesso: 04/05/2021.

CERRADO. Baunilha do Cerrado é considerada a joia da Chapada dos Veadeiros [trecho],

Globo Repórter, **TV Globo**, 02 de março de 2018. Disponível em: <<http://g1.globo.com/globo-reporter/edicoes/2018/03/02.html>>. Último acesso: 05/04/2021.

DEJEAN, Joan. **The essence of style: how the French invented high fashion, fine food, chic cafés, style, sophistication and glamour**. New York: Free Press, 2006.

DIAS, Vercilene F. O Direito Cultural Alimentar Quilombola: o exemplo Kalunga, **Anais Eletrônicos do X COPENE**, Uberlândia, 2018. Disponível em: <https://www.copene2018.eventos.dype.com.br/resources/anais/8/1538343067_ARQUIVO_ODIR_EITOALIMENTARCULTURALQUILOMBOLAOEXEMPLOKALUNGA.pdf>. Acesso em: 09/05/2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: PubliFolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EDWARDS, William H. **A voyage up the river Amazon including a residence at Pará**. New York: D. Appleton & Company/ Philadelphia: Geo. S. Appleton, 1847. Versão digital. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4986>>.

ENGELS, Mathias E.; ROCHA, Lilien C. F. Vanilla appendiculata (Orchidaceae): primeiro registro para o estado do Mato Grosso, Brasil, *Nota Científica, Rodriguésia*, 67 (3), 2016. p.855-858.

FAUSTO, Carlos; NEVES, Eduardo. Was there ever a Neolithic in the Neotropics? Plant familiarisation and biodiversity in the Amazon, **Antiquity**, Vol. 92, Issue 366, December 2018, pp. 1604 - 1618. DOI: <<https://doi.org/10.15184/aqy.2018.157>>

FERNANDES, Cecília R. **Saberes e sabores da cultura Kalunga: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares**. Brasília, Universidade de Brasília, p.139, 2014. (Dissertação de Mestrado - Centro de Desenvolvimento Sustentável)

FERREIRA, Talitha A. **O amor pelo gosto: sobre a gastronomia e os food trucks na cidade de São Paulo**. Campinas, Universidade Estadual de Campinas, p.259, 2018. (Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Sociologia)

FERREIRA, Lara C.G.; ALMEIDA, Maria G. Usos e conflitos na APA do Pouso Alto (GO): uma abordagem sobre a percepção dos atores locais de Colinas do Sul e Cavalcante, **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v.8, n.1, abril de 2014, p.215-230.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: **História da vida privada: da Renascença ao Século das Luzes**. Vol.3. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. Tradução de Hildegard Feist.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo [org.]. **História da Alimentação**. São Paulo:



Estação Liberdade, 1998.

FOIRN; OIBI; ISA. **Pimenta Jiquitaia Baniwa**. Rio Negro: FOIRN/ São Gabriel da Cachoeira: OIBI/ São Paulo: ISA, 2016.

FOUCAULT, Michel. **Arqueologia das ciências e história dos sistemas de pensamento**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2000. Tradução de Elisa Monteiro.

FRU.TO. **Projeto Baunilha do Cerrado**, 2019. Disponível em: <<https://fru.to/2019/baunilha/>>. Último acesso em: 28/05/2021.

GARDNER, George. **Viagem ao interior do Brasil**, principalmente nas províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edit. da Universidade de São Paulo, 1975. Tradução de Milton Amado.

GASTRONOMIA. **D.O.M Restaurante**, 2013. Disponível em: <<http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html>>. Último acesso: 29/01/2022.

GUIA KALUNGA. Quem somos, **Associação de Guias do Quilombo Kalunga**, 2022. Disponível em: <<http://guiakalunga.org.br/quem-somos/>>. Último acesso: 25/01/2022.

HALLAL, Pedro. SOS Brazil: science under attack, Correspondence, **The Lancet**, v.397, Issue 10272, London, january 2021. p.373-374. DOI: <[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(21\)00141-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(21)00141-0)>

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Cia das Letras, 1994. 3ª ed.

HOMMA, Alfredo K.; MENEZES, Antonio J. E. A.; MATOS, Grimoaldo B. **Cultivo de baunilha: uma alternativa para a agricultura familiar na amazônia**. Pará: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

HOOKS, bell. **Olhares negros: raça e representação**. São Paulo: Elefante, 2019. Tradução de Stephanie Borges.

ICMBIO. **Relatório de Gestão do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros**, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, Ministério do Meio Ambiente, Alto Paraíso de Goiás, 2019.

IPHAN. Memórias de Quilombolas Kalunga em Romaria no Vão de Almas (GO), **IPHAN**, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1012/>. Último acesso em 04/05/2021.

LATIN AMERICA'S 50 BEST. **Latin America's 50 Best Restaurants 2021: Pasado y Futuro**, 2021. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50>>. Último acesso: 28/01/2022.

LIMA, Ana G. M. de; SCARAMUZZI, Igor; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SANTONIERI, Laura; CAMPOS, Marilena A.; CARDOSO, Thiago Mota. **Práticas e saberes sobre agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais**. Brasília: Mil Folhas/IEB, 2018.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **“Um pé na cozinha”**: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. Brasília, Universidade de Brasília, p.305, 2021. (Tese de doutorado - Departamento de Sociologia)



MOURA, Clóvis. **Quilombos**: resistência ao escravismo. São Paulo: Expressão Popular, 2020.

MOUTINHO, Joaquim Ferreira. **Notícia sobre a Província de Matto Grosso** (seguida d'um roteiro de viagem da sua capital a'S.Paulo). São Paulo: Typographia de Henrique Schroeder, 1869. Versão digital. Disponível em: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/221713>>.

OLIVEIRA, Joana Cabral de; AMOROSO; Marta; LIMA, Ana Gabriela Morim de; SHIRATORI, Karen; MARRAS, Stelio; EMPERAIRE, Laura [orgs.]. **Vozes Vegetais**: diversidade, resistências e histórias da floresta. São Paulo: UBU Editora/IRD, 2020.

PAES, Caio de Freitas. Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas, **De Olho nos Ruralistas**, 17 de julho de 2019. Disponível em: <<https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>>. Último acesso: 28/01/2022.

PEREIRA, Rodrigo Osório. **O império botânico**: as políticas portuguesas para a flora da Bahia Atlântica Colonial (1768-1808). Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, p.336, 2013. (Tese de Doutorado - Programa de Pós-Graduação em História)

PEREIRA, Bruno M.; ALMEIDA, Maria G. O quintal Kalunga como lugar e espaço de saberes. **GEONORDESTE**, v. XXII, n.2, p. 47-64, 2011.

PROJETO. Informe sobre o Projeto Baunilha do Cerrado, **Instituto Atá**, sem data. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php>>. Último acesso: 29/01/2022.

REDAÇÃO. Polêmica: Alex Atala e quilombolas divergem sobre Baunilha do Cerrado, **Metrópoles**, 18 de julho de 2019. Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/polemica-alex-atala-e-quilombolas-divergem-sobre-baunilha-do-cerrado>>. Acesso em: 30/01/2022.

SEVCENKO, Nicolau. O front brasileiro na guerra verde: vegetais, colonialismo e cultura. **Revista USP**, Dossiê Brasil dos Viajantes, São Paulo, (30), p. 108-119, 1996.

THE WORLD'S 50 BEST. Previous lists, **The World's 50 Best**, 2012. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/previous-list/2012>>. Último acesso: 29/01/2022.

TIME. Alex Atala, **The 2013 TIME 100**, 2013. Disponível em: <<https://time100.time.com/2013/04/18/time-100/slide/alex-atala/>>. Último acesso: 29/01/2022.

TONON, Rafael. Os chefs que buscam 'descolonizar' a cozinha brasileira ao valorizar seus ingredientes nativos, **BBC News Brasil**, 14 de março de 2021. Disponível em:

<<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-56341933>>. Último acesso: 28/01/2022.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. Barueri: Editora Marco Zero, 2019. Tradução de Eleonora Bottmann e Vera Caputo.

ZANETI, Tainá Bacelar. **Cozinha de Raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na Gastronomia Contemporânea. Porto



Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, p.373, 2017. (Tese de doutorado - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural)

ZANETI, Tainá Bacelar; BALESTRO, Moisés Villamil Balestro. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em Debate**, Brasília, v. 6, n. 1, p. 22-36, jan/abr 2015. DOI: <<https://doi.org/10.18472/SustDeb.v6n1.2015.10709>>.